Ossobuco mit Polenta und Petersilien Gremolata

Zubereitungszeit: **ca. 3 Std.**

Zutaten für 10 Personen

Ossobuco
4 Stk. Karotten, gewürfelt
4 Stangen Staudenselleri, gewürfelt
4 Knoblauchzehen, gehackt
3 Zwiebeln, gehackt
4 EL Butterschmalz
10 Scheiben Kalbshaxe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Wenden
6 EL Olivenöl
¼ L Rotwein
¼ l Gemüsebrühe
1kg Tomaten, gewürfelt
1 Bund Petersilie, gehackt
Kräutermischung Karin Kaufmann
2 Lorbeerblätter

Polenta
250 g Maisgrieß
1 l Gemüsebrühe
Salz
50 g Butter
100 ml Rahm
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Knoblauch und die Zwiebeln in einem Bräter in dem erhitzten Butterschmalz anbraten.

Die Kalbshaxen salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In einer Pfanne im erhitzen Olivenöl von beiden Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und den Bratfond mit dem Rotwein ablöschen, dann mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die gehackten Tomaten, Petersilie, Kräutermischung und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in den Bräter auf das Gemüse setzen. Die Sauce über die Haxen gießen, den Bräter mit dem Deckel zudecken und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 2 – 2 ½ Stunden schmoren.

Für die Polenta den Maisgrieß in die kochende Gemüsebrühe einrühren, etwas salzen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Hin und wieder umrühren. Die Butter und den Rahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gremolata alle Zutaten vermischen und das fertig geschmorte Fleisch damit bestreuen.

Das Ossobuco zusammen mit der Polenta anrichten und servieren

Weiter auf Seite 2

Spizöla – Copyright 2022

Gremolata
2 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Weinempfehlung: Rotwein

Kochabend: 02. März, 2022 / Bruno u. Mike